■エフ・エム・アイのアフターサービスネットワーク

全国にサービスマンが常駐し、メンテナンスや保守点検に至るまで、万全の体制でお客様をバックアップします。

全国規模でメンテナンスを展開

全国12ヶ所に自社サービス拠点を設け、その他の地域にもサービス専門の協力会社を配備しております。お買い上げいただいたマシーンのメンテナンスはもとより、お客様がいつでも最良の状態で安心してお使いいただけるよう日本全国で万全なアフターフォロー体制をとらせていただいております。

テストキッチンにて実際に試用

エフ・エム・アイでは、全国7カ所にテストキッチンを設け、より詳しいプレゼンテーションを行っております。現状の設備に不備を感じておられる方、創作の新しい可能性を探し求められる方など、ご相談を承ります。

日本全国、スピーディに対応致します。

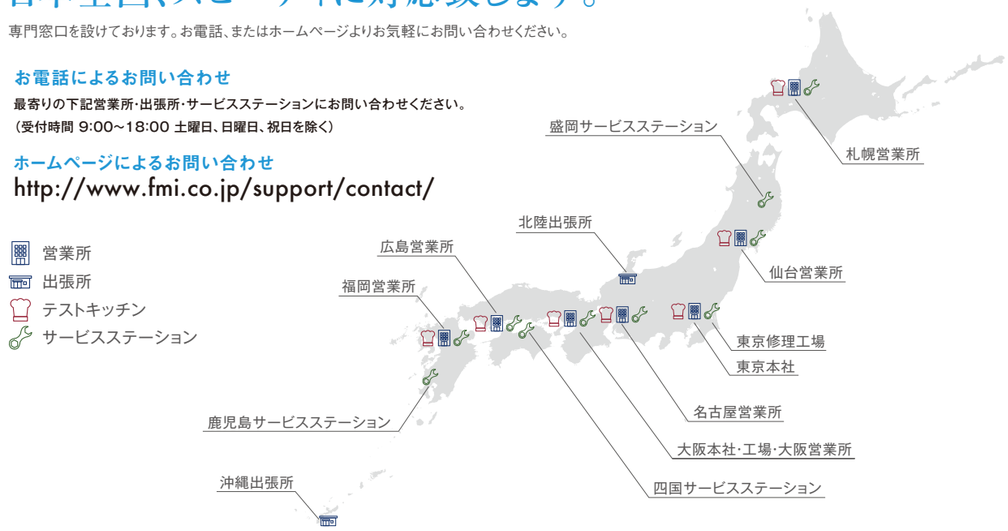
専門窓口を設けております。お電話、またはホームページよりお気軽にお問い合わせください。

お電話によるお問い合わせ

最寄りの下記営業所・出張所・サービスステーションにお問い合わせください。
（受付時間 9:00~18:00 土曜日、日曜日、祝日を除く）

ホームページによるお問い合わせ

http://www.fmi.co.jp/support/contact/



■エフ・エム・アイの企業姿勢

リーガルコンプライアンス

エフ・エム・アイの機器を安心してお使い頂くために、食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品を使用しています。

電波法形式確認届出済み製品
電波法で定められている技術基準を満たしていることを確認後、総務省へ届出済みです。技術基準に適合と確認され、形式確認番号を表示しています。

電気用品安全法適合製品
届出事業者として経済産業省に届出を行っています。
電気安全法の技術基準に適合していることを確認して機器を販売しています。

ISO 9001を取得（認証範囲:大阪本社・工場）

FMIは、品質マネジメントシステムを基本に有効性の継続的改善を実施すると共に、法規制の要求に適合した製品を提供することで、顧客満足度の向上をめざします。
今後さらに、経営全体の質を高め、高品質な商品を提供してまいります。

ISO9001 認証書

ピンクリボン運動
FMIでは商品販売による収益の一部を世界規模の乳がん制圧運動であるピンクリボン運動に協賛しています。

⚠安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- ●このカタログの内容は、2014年7月現在のものです。
- ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
- ●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
- ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。
- ●カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

株式会社エフ・エム・アイ

東京本社：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号　Tel.03(5561)6521
大阪本社：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393
大阪工場：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9395

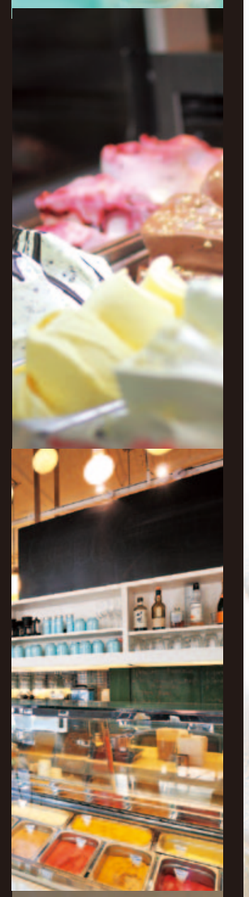
営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

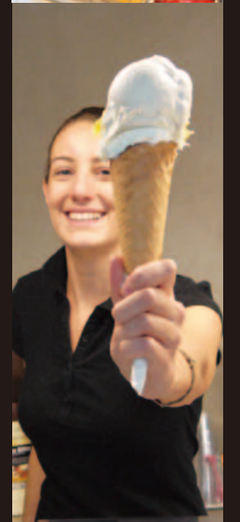
出張所 北　陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町２丁目１３号 Tel.098(963)9324
サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

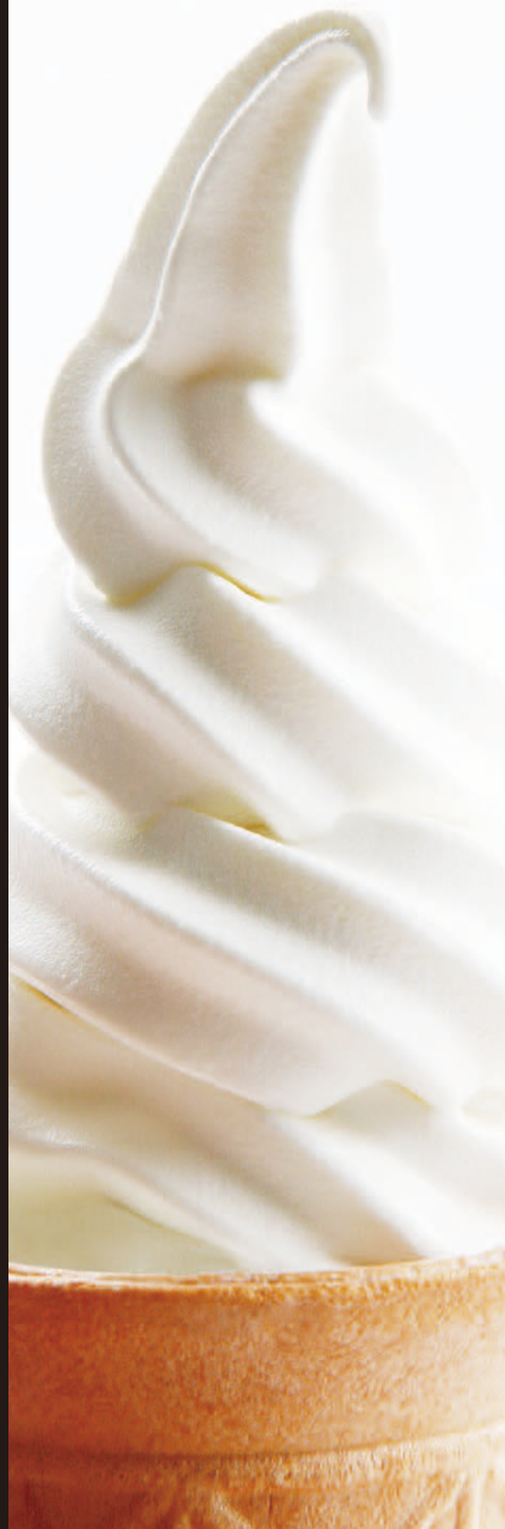
2015.01W

FOOD MACHINES INTERNATIONAL

CARPIGIANI







ジェラートで世界を楽しく。

日本のフードサービス業界は、止まる事なく進化・発展を続けています。その中で、FMIは過去40有余年、常に、新しい食文化を創造する機器を提供し続けてまいりました。特にイタリアの食文化の伝導には力を注いできました。伝統と創造の味、エスプレッソやカプチーノのコーヒー文化、子供達からお年寄りまで、幅広く夢と健康をお届けするジェラート文化の普及には、創業当初から継続して取り組んでまいりました。この度、そのジェラートの分野で70年の歴史を誇るカルピジャーニ社のジェラートマシーンやソフトクリームマシーンの日本でのマスター・ディストリビューターとしての指名を受け、新しい挑戦の気持ちで、さらに日本でのジェラート文化の発展に努力する決意です。イタリア・ボローニアに本社を置くカルピジャーニ社はジェラート、ソフトクリーム、カスタードクリーム等のマシーンでは、正にパイオニアであり、世界のトップブランドであります。同社は創業以来、数々の画期的な新技術機構を発明し、世界特許を取得し、今も新しい技術革新に挑戦し続けている開発志向の強い会社です。又、機械の開発だけでなく、ジェラート文化そのものの世界での健全な発展への願いから、優秀なジェラート職人を養成する事にも力を注ぎ続け、ボローニャの本社には大規模なジェラート・ユニバーシティも併設されています。一方、FMIは、創業以来、<お客様第一>の気持ちを片時も忘れず、品質管理の向上と、迅速丁寧なアフターサービスの向上に努力を続け、今では、そのFMIサービスネットワークは、すべてのお客様に、ご購入後の安全・安心をお届けしています。又、取扱商品にかかわる幅広い情報と知識を基礎とする専門チームによるFMIコンサルティング力も高い評価をいただいています。今後、革新的技術開発力のカルピジャーニ社と、品質管理力、アフターサービス力、そしてコンサルタント力のFMIのコラボレーションは、必ずや、業界発展のお役に立つものと確信しております。

Pasteurizer

カルピジャーニ プレミアム。パステライザーの最先端。

PASTOMASTER **RTX**
パストマスター RTX

全自動アイスクリーム原料殺菌機 パストマスターシリーズ

レシピ・材料▶ 加熱殺菌▶ 冷却▶ 熟成▶ フリージング▶ 販売

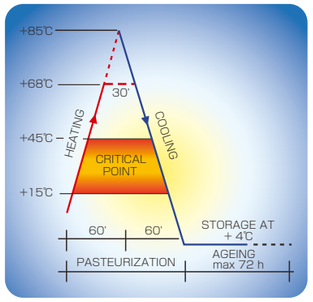
パストマスターRTXはカルピジャーニ社の第３世代ジェラートミックス用加熱殺菌機です。特許を取得したシリンダータンクでの加熱・冷却システムをはじめ、5段階から選べる噴流撹拌速度、エレクトロニックコントロールによる品質の保存を実現。すべての作業を衛生的に行うことができ、自家製ジェラートの成功をお手伝いします。

PASTOMASTER
60 RTX

PASTOMASTER
120 RTX

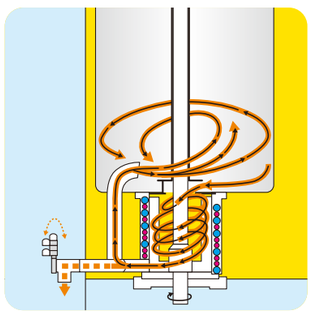
パステライザーとは

加熱殺菌はジェラートの原材料を製造する上で最も重要な工程です。パステライザーは原材料を自動的に加熱殺菌したのち急速に+4℃まで冷却し、菌の繁殖を防ぎ保存します。原材料は均一に撹拌され、熟成工程を経て良質なジェラートミックスに仕上がります。操作は簡単、ボタン一つの全自動マシーンです。



QUALITY CONTROL
品質の保存

安全のためのチェックシステムを搭載。加熱殺菌時に送電停止状態になると、品質チェックシステムが最初から加熱殺菌し直すか、中断からの継続とするかを判断し、作業条件に関わらず、つねに衛生的で安全な製品を保証します。



HEATING EXCHANGE SYSTEM
最良のミックスを作り出す加熱・冷却

パストマスターは独自の画期的熱交換方式で殺菌加熱と冷却を行います。ジェラートミックスはタンク下部のシリンダーで加熱、冷却され、タンクへと戻されます。熟成行程は、低速スピードで噴流撹拌されることで材料の品質を損なうことなく、クリーミーで申し分のないジェラートの“ベース”を作り上げます。

COMPACT SIZE
省スペース、省エネルギー

シリンダー熱交換方式の採用により、スリムにサイズダウン。また加熱殺菌の時間はミックスの量に比例し、無駄なエネルギーを使いません。

SPECIAL PROGRAM
多彩なメニューに対応

チョコレートペーストやフルーツクリーム、シュガーシロップなどの製造もできます。また、プリンやパンナコッタ、ドリンクヨーグルトなども製造可能。ジェラテリアの可能性を大きく広げます。

●オプションで製造履歴を記録、保存するプリンターのご用意があります。

Batch Freezer

パーフェクト。思いのままに仕上がるフリーザー。

LABOTRONIC 10 30 RTX
LABOTRONIC 15 45 RTX

LABOTRONIC 20 60 RTX
LABOTRONIC 30 100 RTX

LABOTRONIC **RTX**

ラボトロニック RTX

横型バッチアイスクリームフリーザー

レシピ・材料▶ 加熱殺菌▶ 熟成▶ フリージング▶ 販売

ジェラテリアの必要に応じて多種多様なジェラートを製造できます。冷却温度ではなくでき上がりの固さでコントロールする独自のエクセレントプログラム搭載のH.O.D.システムにより、製造の多少にかかわらず安定した食感のジェラートが製造できます。製造時間も短く、多忙なジェラテリアの製造効率を高めます。

PLASTIC BEATER RTX
ロスなく製品化する工夫

ビーターはセンターシャフトのない構造で歩留まりの向上に貢献します。付属のスクレーバーは着脱可能。洗浄や衛生管理が容易にできます。

H.O.D. RTX
固さを繊細にコントロール

「H.O.D.システム」により、タッチパネルの矢印ボタンを押すだけでき上がりの固さをコントロール。レシピに合わせてみっちり固めにも、ふんわりソフトにもきめ細かく調整します。

＊LABO XPeは「H.O.Tシステム」になります。

ICE CREAM EXTRACTION
スムーズな取り出し

でき上がったジェラートは、フリーザー扉の抽出口から容器へ。ビーターの遠心力ですっきりと衛生的に取り出せます。

MAT
大型マットがサポート

ジェラート取出受け台に大型マットを設置。大きめのバットや深型ポットでも安定するので、両手を自由に使って作業することができます。

Pasteurizer/Batch Freezer

高性能でコンパクト。パステライザーとフリーザーのベーシック。

PASTO
30 XPL

PASTO
60 XPL

LABO 20 30 XPL
LABO 30 45 XPL

PASTO LABO **XPL**

パストラボ XPL

全自動アイスクリーム原料加熱殺菌機
横型バッチアイスクリームフリーザー

レシピ・材料▶ 加熱殺菌▶ 熟成▶ フリージング▶ 販売

●PASTO XPL

パスト XPLは、あらゆるタイプのジェラートミックスを製造、熟成する加熱殺菌機です。グリコールを使わない加熱方式で均一に加熱。ミックスが焦げつくこともなく、最良の状態に仕上がります。

SPIGOT
衛生管理しやすい抽出口

パスト XPLの抽出口は、簡単に必要量のミックスを取り出せる設計。内部のピストンの作用で抽出口にミックスを残さないので衛生的です。分解して洗浄することができます。

PASTO 60 XPL BEATER
応用がきく可動式羽根

パスト 60 XPLのビーターは、液状の材料の混ぜ合わせ、グラニュー糖、固形の材料のミキシングやペースト化など目的に合わせて調節できる可動式の羽根を採用。ミックスの量やタイプにより、撹拌方向が自動的に変わります。

●LABO XPL

ラボ XPLは、ジェラティエーレのレシピに忠実にジェラートを仕上げるフリーザーです。3つのフリージングプログラムでジェラート、シャーベットのほか、さまざまなメニューの製造に対応します。

HARD-O-TIME
最適な固さを実現

オリジナルシステムにより、お好みの固さのジェラートに仕上げます。操作はLCDディスプレイの矢印ボタンを押すだけ。でき上がりまでの所要時間が表示されます。

LABO XPL BEATER
分解不要のシンプルビーター

ラボ XPLのビーターは固定式のスクレーバーを採用。軽量で洗浄しやすいシンプルな構造です。

Showcase

おしゃれで完璧。ジェラテリアの顔。

SPECIAL/JET/TONDA
イタリアン・ジェラート　ショーケース

レシピ・材料▶ 加熱殺菌▶ 熟成▶ フリージング▶ 販売

斬新なデザインと人間工学への高い意識、そしてジェラート冷却技術を融合した製品を発信し続けるIFI（イフィ）社製。ジェラートを、最高の状態でお客さまに楽しんでいただくためのショーケースです。

SPECIAL

SPECIAL　見えて楽しいバット式
スペシャル

全体を見渡せ、選ぶのが楽しくなるデザインです。大開口のガラスにつけた熱線が曇りを防ぎ、ジェラートをより見やすく保存。ケース内には40kg／㎥の高密度ポリウレタン製モノブロック庫を採用。冷気を逃がさず効率的に冷却します。

JET

JET　省スペースタイプ
ジェット

JETはプロフェッショナルな機械で、ベンチレーションシステムが採用された省スペースタイプです。奥行は1m弱でパネル付です。フロントガラスは強化熱線ガラスを使用、サイドガラスも熱線ガラスを使用、照明はLED照明です。JETの中には4L, 5L, 8Lのバットが入ります。完璧なビジュアル性のためサイドガラスはセルフスタンディングの強化ガラスで、結露を防ぐため温められます。丁寧な洗浄で衛生面を確実にするため、フロントガラスは下方へ開きます。

TONDA

TONDA　誰もが目を引く回転式
トンダ

革新的デザインと人間工学に基づいた機能が合体した初めての回転式円形ショーケースです。回転することに加え、傾斜をつけたことで全体をよく見渡せ、インパクト抜群。バット入りとモノポーション、さらにスティックジェラートを一緒にディスプレイするなど、新しい見せ方や製品販売も可能にするIFI社の傑作です。

Counter Freezer /Compacta

省スペース。使用電源 100V も魅力の働き者。

PRONTO 4/COUNTER-E

PRONTO 4/COUNTER-E
プロント 4/カウンターE

卓上アイスクリームフリーザー

レシピ・材料▶ 加熱殺菌▶ 熟成▶ フリージング▶ 販売

スペースの問題でソフトクリームフリーザーをあきらめていたカフェ、レストランなどにおすすめの卓上フリーザーです。１回約0.6リットルを約10分で製造。プラスティックビーターの撹拌力により、しっかりと練り上げ、なめらかな製品に仕上げます。使用電源は100V。排水ドレイン付きで洗浄も簡単です。

電源設備があれば場所を選ばず活躍。

LABO 8/12J

LABO 8/12J
ラボ 8/12J

卓上横型アイスクリームフリーザー

レシピ・材料▶ 加熱殺菌▶ 熟成▶ フリージング▶ 販売

少量の製造に最適な卓上フリーザーです。ジェラートやシャーベットが１回あたり約10分で完成。特許取得の「H.O.M.システム」により、でき上がりの固さを自動調節し、最適に仕上げます。空冷式なので電源設備さえあれば設置が可能で、カウンターやコールドテーブルの上に置くこともできます。操作は簡単でシンプル。洗浄、衛生管理しやすい設計です。

この１台でジェラート完成。

COMPACTA 3001 RTX
COMPACTA 3002 RTX

COMPACTA RTX
コンパクタ RTX

レシピ・材料▶ 加熱殺菌▶ 熟成▶ フリージング▶ 販売

加熱殺菌からフリージングまでを１台でこなす省スペースタイプのコンパクタです。本体上部のタンクで加熱殺菌したミックスは下部のフリージングシリンダーへと衛生的に流し込まれ、本格的なジェラートに。

HYGIENE
安全な製品作りをサポート

外付けチューブによりミックスは衛生的に確実にシリンダーへと投入されます。部品はすべて着脱可能で容易に洗浄できます。

Multi-cooking machine

加熱・冷却・撹拌・保存ができる万能マシーン。

MY CHEF 12

MY CHEF
パスティッチェリア&リストランテ マイシェフ

マルチクッキングマシーン

レシピ・材料▶ 加熱殺菌▶ 熟成▶ フリージング▶ 販売

ジェラートはもちろん、ジャムやカスタードクリーム、ムースなどさまざまなデザート作りに対応するマルチクッキングマシーンです。加熱・冷却・撹拌・保存の機能を、レシピに合わせて自由に組み合わせてお使いいただけます。洋菓子店、そしてレストランの可能性を広げます。

HEATING SYSTEM
正確に加熱・冷却、撹拌

特殊なホットガス加熱システムと大型コンプレッサーの搭載により、加熱・冷却、撹拌スピードを詳細に設定できます。撹拌スピードは7段階から作業や製品に合わせて最適を選択できます。

BEATER
完璧に取り出せる設計

製品をスムーズに取り出せるようタンクに傾斜をつけました。スクレーバーはクリームやジャムなど加熱する製品でも、フリージングするジェラートでもタンクから完璧に掻き取ります。

LID
撹拌中の追加投入も簡単

撹拌を継続しながら材料を投入することができます。投入口の特殊プラスティック製タンクカバーを開閉するだけ。撹拌をストップする必要はありません。

PROGRAMS
ワンタッチで操作完了

ガナッシュクリーム、ヨーグルト、パータポンプなど22種類ものオートプログラムが登録されています。もちろんカスタマイズしたプログラムを登録することも可能。プログラムを選び、タッチするだけで作業が実行されます。

Soft Cream Freezer

繊細に品質をコントロールする、進化した卓上型。

Soft Cream Freezer 191/193 GSP
191 BAR PSP

Soft Cream Freezer 191/193 GSP
ソフトクリームフリーザー 191/193 GSP

全自動殺菌機能付卓上型ソフトクリームフリーザー

レシピ・材料▶ 加熱殺菌▶ 熟成▶ フリージング▶ 販売

高さ約50cmのコンパクトな卓上型ですが、きめ細かな制御でクリーミーなソフトクリームを製造します。191シリーズは1フレーバー。193シリーズは2フレーバー＋ミックスフレーバー。ともに全自動殺菌機能付きです。
フロントパネルはキズがつきにくい特殊な仕上げのポリカーボネート製。コーナーには丸みをつけました。

SPEEDY
製造時間を短縮

細長のシリンダーにより短時間での製造が可能に。連続取り出しに強さを発揮します。

- オーバーランの調整ができるポンプ式もラインナップ（191 BAR PSP）。
- オプションでオリジナルデザインのフロントパネルのオーダーを承ります。

HIGH QUALITY
110段階から選べる固さ

「H.O.T.システム」の搭載により固さは110段階から選べ、ソフトクリームミックスの成分に関わらず、お望みの固さを得られます。

EASY TO CLEAN
衛生管理しやすい設計

部品は取り外し、取り付け簡単で洗浄、殺菌が容易にできます。

BEATER
しっかりと練り込むビーター

新開発のらせん型ビーターがシリンダーにぴたりと密接し、しっかりと練り込みます。ハイオーバーランでも、コクのあるクリーミーなソフトクリームに。分解せずに洗浄でき、取り付けも簡単です。

TOUCH PANEL
見やすく操作しやすいタッチパネル

機能をわかりやすくアイコンで表示。タッチするだけで作業が実行され、ディスプレイにはタンクの温度など作業する方へのインフォメーションが示されます。ソフトクリームの取り出し本数をカウントする、分解・洗浄のタイミングをお知らせするといった機能も。

Soft Cream Freezer

連続製造能力が向上。操作性と品質を極めた洗練のフロア型。

Soft Cream Freezer XVL

Soft Cream Freezer **XVL**

ソフトクリームフリーザー XVL

全自動ミックス加熱殺菌機能付ソフトクリームフリーザー

材料・ソフトミックス▶ 冷却▶ 販売▶ 加熱殺菌

カルピジャーニ社がソフトクリームマシーンで培った経験と最新テクノロジーから生まれた最新フリーザーです。シリンダーを長くすることで製造量がアップ、連続取り出しに強さを発揮します。

EVD BEATER
なめらかに練り上げるビーター

口当たりなめらかでおいしいソフトクリームを約束するダブルプロペラ型を採用。スクレーバーは、このビーターのためにデザインされたプラスティック製で簡単に交換できます。

PUMP
選べるオーバーラン

タンクに搭載されたギヤポンプによりオーバーランの調整ができ、40〜最大80%の空気を含ませることが可能です。

TOUCH PANEL
タッチパネル

スマホ感覚で簡単操作。機械の運転状況をビジュアル的に表示。タッチ画面なのでシートの破損も起きません。

抽出口と機械の間に10cmのスペースを確保、大きなグラスやカップへのソフトクリーム抽出が可能になりました。

FLEXIBILITY
フレキシブルな固さ調節機能

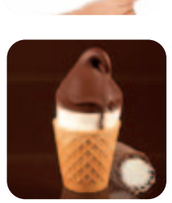
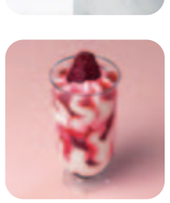
XVL 3 は、二組のモーターとシリンダー蒸発器を備えています。それぞれで、でき上がりの固さを調節できます。片側だけでの製造、抽出も可能です。

Soft Cream Freezer

多様な製品を提供できるオプションパーツ。

VERY VERSATILE
付け替えノズルで多様な製品が誕生

オプションのアタッチメントノズルを利用することで、さまざまな形状、カップへの充填が可能に。クッキーやタルトなどにトッピングしてオリジナルのスウィーツとして提供できます。

ブレンドに便利なミキサー機能

オプションのミキサーモーターを取付ける事でチョコレートやナッツ類をブレンドすることができます。

※ミキサーモーターは機械に片付けできず生産時の取付けとなるため納期はオーダー時にご確認ください。

Soft Cream Freezer EVD

Soft Cream Freezer **EVD**

ソフトクリームフリーザー EVD

全自動ミックス加熱殺菌機能付ソフトクリームフリーザー

材料・ソフトミックス▶ 冷却▶ 販売▶ 加熱殺菌

優れた操作性、品質、デザイン----ソフトクリームフリーザーに求められるすべてを実現した画期的フロア型です。タンク下スペースの確保など、作業のしやすさに徹底的にこだわりました。

HIGH QUALITY
スライドする抽出部分

製品や作業する方の使い勝手に合わせて、位置を上下に調節することができます。アイスケーキやモノポーション用アタッチメントノズルのセットも可能。さまざまな形状、カップへの充填に活躍します。

■カルピジャーニ　製品一覧

PASTOMASTER 60 RTX　PASTOMASTER 120 RTX

PASTOMASTER RTX
パストマスター RTX

全自動アイスクリーム
原料殺菌機 マスターシリーズ

モデル	製造能力/2h	タンク容量		撹拌速度	電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却水量	W	D※	H	重量
	L	min L	max L	n.	V/Ph	kW	A	L/h	mm	mm	mm	kg
PASTOMASTER 60 RTX	60	15	60	5	200V 3P	6.0	30	400	353	945	1059	160
＊PASTOMASTER 120 RTX	120	30	120	5	200V 3P	9.0	50	900	652	945	1079	285

LABOTRONIC 1030 RTX
LABOTRONIC 1545 RTX
LABOTRONIC 2060 RTX
LABOTRONIC 30100 RTX

LABOTRONIC RTX
ラボトロニック RTX

横型バッチ
アイスクリームフリーザー

モデル	1回あたりの製造能力				1時間あたりの製造能力				電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却水量	W	D	H	重量
	投入ミックス量/kg		ジェラート製造量/L		投入ミックス量/kg		製造量/kg									
	min	max	min	max	min	max	min	max	V/Ph	kW	A	L/h	mm	mm	mm	kg
LABOTRONIC 1030 RTX	1.5	5	2	7	10	30	12	42	200V 3P	3.2	32	180	500	944	1400	245
LABOTRONIC 1545 RTX	2.5	7.5	3.5	10.5	15	45	21	63	200V 3P	5.2	40	280	500	944	1400	280
＊LABOTRONIC 2060 RTX	3	10.5	4	15	20	60	28	90	200V 3P	6.0	50	320	609	1140	1400	355
＊LABOTRONIC 30100 RTX	5	16.5	7	23	30	100	42	138	200V 3P	9.0	75	560	609	1140	1400	390

PASTO 60 XPL
PASTO 30 XPL　LABO XPL

PASTO LABO XPL
パストラボ XPL

全自動アイスクリーム
原料加熱殺菌機

モデル	製造能力/2h	タンク容量		撹拌速度	電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却水量	W	D ※1	H	重量
	L	min L	max L	n.	V/Ph	kW	A	L/h	mm	mm	mm	kg
PASTO 30 XPL	30	15	30	1	200V 3P	3.4	20	150	388	882	1078	140
PASTO 60 XPL	60	30	60	2	200V 3P	6.7	30	350	388	882	1078	162

モデル	1回あたりの製造能力				1時間あたりの製造能力				電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却水量	W	D ※2	H	重量
	投入ミックス量/kg		ジェラート製造量/L		投入ミックス量/kg		ジェラート製造量/L									
	min	max	min	max	min	max	min	max	V/Ph	kW	A	L/h	mm	mm	mm	kg
LABO 20 30 XPL	3	5	4.2	7	20	30	28	40	200V 3P	3	25	150	498	939	1402	230
LABO 30 45 XPL	5	7.5	7	10.5	30	45	42	60	200V 3P	5	30	210	498	939	1402	270

※1 上表記サイズは本体フロントパネルまでのサイズとなります。
※2 上表記サイズは本体前面トレーまでのサイズとなります。

SPECIAL スペシャル

SPECIAL

JET ジェット

JET

TONDA トンダ

TONDA

モデル	パット				電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却方式	W	D	H	重量
	7L	5L	4L	トータル	V/Ph	kW	A		mm	mm	mm	kg
＊SPECIAL 110	-	12	-	12	200V 3P	1.9	15	空冷	1160	1185	1301	255
＊SPECIAL 160	-	18	-	18	200V 3P	2.0	15	空冷	1660	1185	1301	335
＊JET 100	-	10	10	-	200V 3P	1.23	10	空冷	1040	990	1351	212
＊JET 150	-	16	16	-	200V 3P	1.58	10	空冷	1540	990	1351	280
＊TONDA UC	12 †	-	-	12 †	200V 3P	2.1	12	空冷	1596	1520	1003	300
	6 †	3 †	6 †	15 †								
	-	6 †	12 †	18 †								

※† トンダ専用パットになります。

PRONTO4C/COUNTER-E

LABO 8/12J

PRONTO 4/COUNTER-E　LABO 8/12J
プロント4/カウンターE　ラボ 8/12J

卓上横型アイスクリームフリーザー

モデル	1回あたりの製造能力				1時間あたりの製造能力				電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却方式	W	D※	H	重量
	投入ミックス量/kg		ジェラート製造量/L		投入ミックス量/kg		ジェラート製造量/L									
	min	max	min	max	min	max	min	max	V/Ph	kW	A		mm	mm	mm	kg
PRONTO 4/COUNTER-E	0.45	0.65	0.6	0.85	2.7	4	3.5	5.2	100V 1P	0.7	20	空冷	327	420	437	50
LABO 8/12J	1.3	2.75	1.8	3.6	8	12	11	17	200V 3P	1.7	15	空冷	380	718	696	100

COMPACTA 3001 RTX
COMPACTA 3002 RTX

COMPACTA RTX
コンパクタ RTX

モデル	1回あたりの製造能力				電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却水量	W	D※	H	重量
	投入ミックス量/kg		ジェラート製造量/L									
	min	max	min	max	V/Ph	kW	A	L/h	mm	mm	mm	kg
COMPACTA 3001 RTX	1.5	5	2	7	200V 3P	5.5	40	310-200	611	1060	1429	230
＊COMPACTA 3002 RTX	2.5	7.5	3.5	10.5	200V 3P	9.7	50	400-350	611	1060	1429	335

MY CHEF 12

MY CHEF
パスティッチェリア & リストランテ マイシェフ

モデル	カスタードクリーム 製造		ジェラート		電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却水量	W	D ※	H	重量
	min kg	max kg	min kg	max kg	V/Ph	kW	A	L/h	mm	mm	mm	kg
MY CHEF 12	4	9	4	6.5	200V 3P	5.9	40	850	505	730	1160	190
＊MY CHEF 20	6	15	5	11	200V 3P	8	50	860	550	770	1300	265

191 GSP

191/193 GSP
ソフトクリームフリーザー 191/193 GSP

全自動殺菌機能付
卓上型ソフトクリームフリーザー

モデル	1時間あたりの製造能力			タンク容量	フレーバー数	電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却水量	W	D	H	重量
	ケ/120cc	kg/h	L/h	L	n	V/Ph	kW	A	L/h	mm	mm	mm	kg
191 G/SP(空冷)	-	16	30	18	1	200V 3P	2.2	20	-	507	677	933	104
191 G/SP(水冷)	-	16	30	18	1	200V 3P	2	20	70~105	507	710	933	104
＊191 P/SP(空冷)	-	19	35	18	1	200V 3P	2.4	20	-	507	710	757	143
＊191 P/SP(水冷)	-	19	35	18	1	200V 3P	2.2	20	70~105	507	710	757	143
＊193 G/SP(水冷)	-	35	55	18+18	2+mix	200V 3P	4.4	20	175	547	874	981	192

XVL 3/P

XVL
ソフトクリームフリーザー XVL

全自動ミックス加熱殺菌機能付
ソフトクリームフリーザー

モデル	1時間あたりの製造能力			タンク容量	フレーバー数	電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却水量		W	D	H	重量
	コーン1ケ/75g	kg/h	L/h	L	n	V/Ph	kW	A	L/h 製造時	L/h 加熱殺菌	mm	mm	mm	kg
XVL 1/P	470	35	60	13	1	200V 3P	3	20	95(50Hz) 105(60Hz)	110(50Hz) 130(60Hz)	458	860	1704	230
XVL 3/P	670	50	85	13+13	2+mix	200V 3P	5.5	30	182(50Hz) 209(60Hz)	208(50Hz) 234(60Hz)	508	860	1704	315

EVD-1P/SP

EVD
ソフトクリームフリーザー EVD

全自動ミックス加熱殺菌機能付
ソフトクリームフリーザー

モデル	1時間あたりの製造能力			タンク容量	フレーバー数	電源	電気容量	ブレーカー容量	冷却水量	W	D	H	重量
	コーン1ケ/75g	kg/h	L/h	L	n	V/Ph	kW	A	L/h	mm	mm	mm	kg
＊EVD-1P/SP	470	35	60	13	1	200V 3P	3	20	140	450	814	1780	245
＊EVD-3P/SP	670	50	85	13	2+mix	200V 3P	5	40	210	500	814	1780	320

●上記データは原材料の内容成分、機械の使用環境などにより表記通りとならない場合がございますので、詳細につきましてはご購入前に弊社へお問い合わせください。 ●上記表中に記載された容量のブレーカー及び電気設備をご準備下さい。●冷却水量は水温20℃の水道水の量です。クーリングタワーの場合、仕様が異なりますので必ずご連絡ください。●仕様は予告なしに変更する場合がございます。＊印は注文輸入になりますので納期については事前にお問合せください。※上表記サイズは本体フロントパネルまでのサイズとなります。